Breville®

the Juice Fountain™ Compact

Instruction Booklet - Livret d'instructions



BJE200XL

CONGRATULATIONS

on the purchase of your Breville product

Register online for product support and exclusive offers.*

USA Consumers: www.brevilleusa.com
Canadian Consumers: www.breville.ca

*Registering is not a substitute for proof of purchase when submitting a Warranty Claim.

CONTENTS

We at Breville are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition, we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions:

IMPORTANT SAFEGUARDS



CAREFULLY READ ALL INSTRUCTIONS THOROUGHLY BEFORE OPERATING

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- To protect against fire, electrical shock and injury to persons, do not immerse the appliance, motor base, cord or plug in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning or attempting to move the appliance.
- Avoid contact with moving parts.
- Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact Breville consumer support for assistance.
- The use of attachments not recommended or sold by Breville may cause fire, electric shock or injury.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter-top.
- Do not let the power cord touch hot surfaces, including stove, or become knotted.
- Always make sure the juicer cover is clamped securely in place (with safety locking arm) before the motor is turned on. Do not unfasten the clamps (safety locking arm) while the juicer is in operation.
- Always ensure the juicer is turned off after each use. Make sure the filter basket has stopped rotating and the motor has completely stopped before disassembling.
- Do not push food into the feed chute with your fingers or other utensils. Always use the food pusher provided. Do not place hand or fingers into the food chute when it is attached to the appliance. If food becomes lodged in feed chute, use food pusher provided or another piece of fruit or vegetable to push it down. Turn motor off and ensure that all moving parts have stopped before disassembling juicer to remove the remaining food.
- Do not use appliance if the rotating sieve (filter basket) is damaged.
- Do not modify the plug in any way. If the unit has a 2-pin plug it is it a polarized plug. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.

ADDITIONAL SAFEGUARDS

- Remove and safely discard any packaging material or promotional labels before using the juicer for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Do not touch the small cutting blades/ teeth in the base of the juicing disc.
- Do not touch the sharp blade in the feed tube.
- Always make sure the juicer is properly and completely assembled before connecting to power outlet and operating.
- Ensure that the surface where the appliance operates is stable, level, clean and dry.
- Vibration can occur during normal operation.
- Any significant spillage onto the surface under or around the appliance, or onto the appliance itself, should be cleaned and dried before continuing to use the appliance.
- When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for circulation.
- Do not operate juicer for more than a minute at a time when juicing rapid rate or with firm pressure. Allow the motor to rest for 1 (one) minute between each use.
- This juicer is only designed to juice fruits and vegetables. Please refer to the juicing guide to determine the correct speed for the fruits and vegetables selected for juicing. Do not use any frozen fruits or vegetables.
- Hard fruits and vegetables will put excess strain onto the motor if a low speed is selected.
- Remove rind from all citrus fruit before juicing.
- Do not juice stone fruit unless pits or seed stone have been removed.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Keep hands, fingers, hair, clothing as well as spatulas and other utensils away from the appliance during operation.
- Keep the appliance clean. Refer to care and cleaning section.
- Any maintenance other than cleaning should be performed by an authorized Breville Service Center. Do not attempt to repair or service juicer, Contact Breville Consumer Support for assistance.
- If any of the contained instructions or warnings are not understood please contact Breville Consumer Support for assistance.



WARNING

Extra wide feed chute. Do not place hands or foreign objects down feed chute. Always use the food pusher provided.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord to reduce personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table-top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

BREVILLE ASSIST™ PLUG

Your Breville appliance comes with a unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole to ease removal from the wall outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into its own electrical outlet on a dedicated circuit separate from other appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not function properly. It is not recommended to use with a power strip.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

KNOW

your Breville product



A. **Food Pusher**
For pushing whole fruit and vegetables down the patented wide feed chute. (not dishwasher safe)

B. **Unique Patented Centrally Located Feed Chute**
Ensures maximum juice extraction and fits whole fruit and vegetables.

C. **Nutri Disc™**
Stainless steel micro mesh filter basket designed for optimum juice and nutrient extraction.

D. **Juice Jug Lid**
Allows juicer to operate with the lid on, therefore eliminating any splatter during operation. Place lid onto juice jug to store juice in refrigerator (dishwasher safe top shelf).

E. **Built in Froth Separator in Lid**
Ensures juice froth is separated from juice when poured into a glass.

F. **800ml Dishwasher Safe Juice Jug**

G. **Safety Locking Arm**
Juicer will not operate without juicer cover in place and safely locking arm in place in the vertical operating position.

H. **Juicer Cover**
(dishwasher safe top shelf)

I. **Integrated Pulp Container**
Will collect pulp for up to 1.5 liters of apple juice.

J. **High Performance 700 Watt Motor**

K. **Easy ON and OFF button**

Not Shown

Cord Wrap
Cord wraps around a raised disc on the base of the Juice Fountain™ Compact.

Spatula
Style end of brush is to assist in the removal of pulp from the integrated pulp container when juicing large quantities.

Nylon Bristle Brush
Included for easy cleaning of the micro mesh filter basket.

NOTE

All Dishwasher Safe Parts are TOP SHELF ONLY.

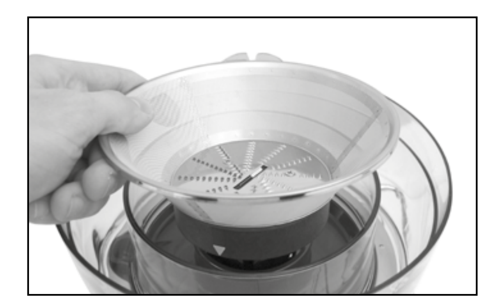
ASSEMBLING

your Breville product

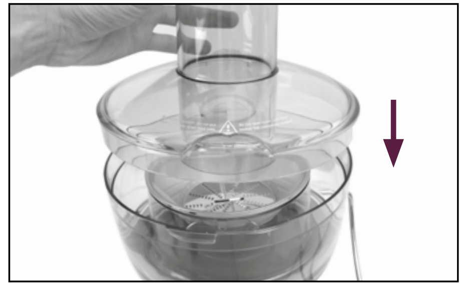
1. Place the motor base on a flat, dry surface such as a counter-top. Ensure that the juice is turned OFF and the power cord is unplugged.
2. Place the integrated pulp container on top of the motor base. Locate the integrated pulp container so that the spout fits through the hole on the front of the motor base.



3. Align the arrows on the Nutri Disc™ with the arrows on the motor drive coupling and push down until it clicks into place. Ensure the Nutri Disc™ is fitted securely inside the integrated pulp container and onto the motor base.



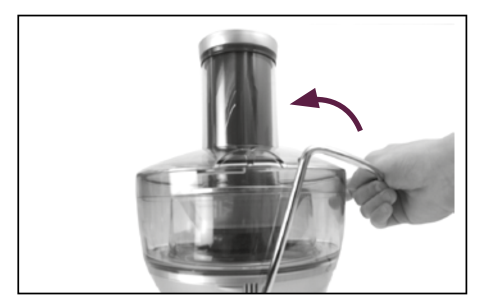
4. Place the juicer cover over the Nutri Disc™ and integrated pulp container. The ridges of the rim of the juicer cover should align with the small plastic wings on the integrated pulp container. Lower into position.



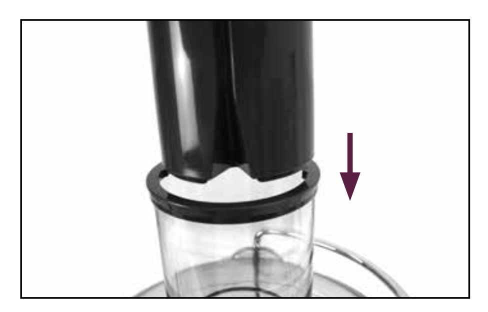
NOTE

The juicing cover can be positioned in either of the plastic wings on the integrated pulp container.

5. Raise the safety locking arm up and lock into the two grooves on either side of the juicer cover. The safety locking arm should now be in a vertical position and locked into place on top of the juicer cover.



6. Slide the food pusher down the feed chute by aligning one of the grooves in the food pusher with the small bump on the inside of the top of the feed chute. Continue to slide the food pusher down the feed chute.



7. Place the juice jug provided sideways under the spout of the juicer. A graphic on the lid shows where the juicer spout is to be placed.

NOTE

The jug is designed to clip in under the spout to give it a positive location.

NOTE

A glass could also be used to collect the juice, but using the jug and lid is recommended to avoid any splatter.

OPERATING

your Breville product

1. Wash your selection of fruit and vegetables ready for juicing.

NOTE

Most fruit and vegetables such as small apples, carrots and cucumbers will not need to be cut to size as these will fit into the feed chute whole.

When juicing carrots place the tip of the carrot into the feed chute last.

2. Ensure the juicer is correctly assembled. Ensure the Nutri Disc™ is thoroughly cleaned before each use (refer to care and cleaning). Place the juice jug with lid fitted (or glass) under spout before commencing juicing.
3. Plug the power cord into a 110/120V power outlet and push the ON/OFF button to ON.
4. With the motor running, place food into the feed chute. Using the food pusher, gently guide food down the feed chute. To extract the maximum amount of juice, always push the food pusher down slowly.
5. Juice will flow into the juice jug and the separated pulp will accumulate in the integrated pulp container.

NOTE

When the integrated pulp container is full of pulp, it must be emptied before continuing to juice.

(Refer to disassembling instructions).

Reassemble machine to continue juicing.



WARNING

Never use fingers to push food down the feed chute or to clear the feed chute. Always use the food pusher provided.

DISASSEMBLING

your Breville product

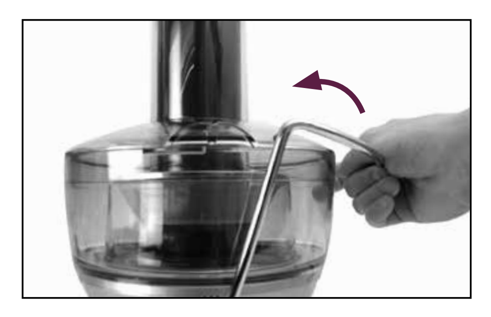
1. Push the ON/OFF button on juicer to off and unplug.



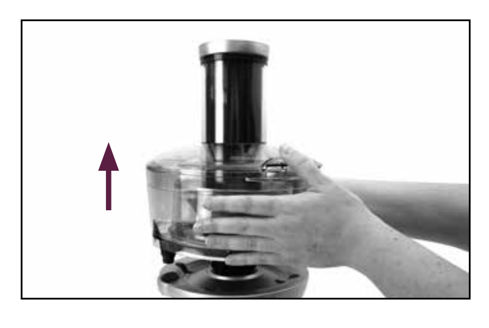
IMPORTANT

Wait for the filter basket to stop spinning before continuing to step 2.

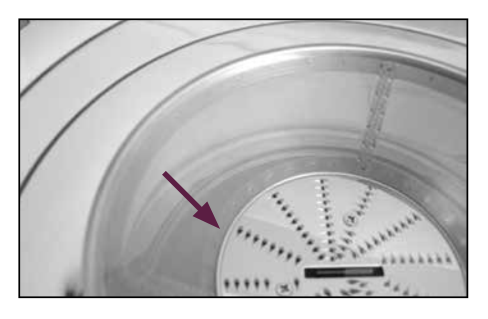
2. Pull the locking arm back over the grooves on either side of the juicer cover.



3. Move the locking arm down.
4. Remove the integrated pulp container (preferably with the juicer cover, Nutri Disc™ and food pusher in place) by lifting vertically from the motor base. Take it to the sink for easy cleaning.



5. Remove the food pusher by lifting it vertically.
6. Remove the juicer cover from the integrated pulp container by lifting it vertically. Remove any pulp from the cover by using the flat end of the brush to gently scrape down the sides.
7. Remove the Nutri Disc™ by lifting it vertically from the pulp bowl surround.



8. Empty the pulp from the integrated pulp container into a side bowl for composting or into the bin.
9. Use the flat end of the brush to gently scrape down inside the pulp container.



WARNING

The stainless steel filter basket contains small sharp blades to cut and process fruits and vegetables. Do not touch blades when handling the filter basket.

CARE & CLEANING

for your Breville product

- Always ensure that the juicer is turned off then remove the plug from the power outlet before cleaning, dissembling and storing the appliance.
- Follow these instructions to clean all surfaces of parts that come into contact with food during normal use.
- For easy cleaning – immediately after each use always turn juicer off and then unplug.
- Then rinse removable parts under running water (to remove wet pulp). Allow parts to air dry.
- After disassembling the unit, all removable parts may be washed in hot soapy water or dishwasher safe parts may be placed in the dishwasher.
- The juicer cover, integrated pulp container, Nutri Disc™ and juice jug are dishwasher safe, (top shelf only).
- Wipe the motor base with a damp cloth.
- For consistent juicing results always ensure that the Nutri Disc™ is thoroughly cleaned using the supplied nylon bristle brush. Using the nylon washing brush, hold the Nutri Disc™ under running water and brush the inside of the basket, hold it up towards a light to ensure the fine mesh holes are not blocked. If the holes are blocked soak the stainless steel filter basket in hot water with 10% lemon juice to loosen the blocked holes. Alternatively wash the stainless steel filter basket in the dishwasher.



- Do not soak the Nutri Disc™ in bleach.
- Always treat the Nutri Disc™ with care as it can be easily damaged.
- Discoloration of the plastic may occur with brightly colored fruit and vegetables. To help prevent this, wash parts immediately after use.
- If discoloration does occur, the plastic parts can be soaked in 10% lemon juice and water or they can be cleaned with a non- abrasive cleaner.

NOTE

To assist with cleaning soak the Nutri Disc™ in hot soapy water for approximately 10 minutes immediately after juicing is completed. If pulp is left to dry on the filter it may clog the fine pores of the filter mesh thereby lessening the effectiveness of the juicer.

For your convenience a nylon cleaning brush has been included with your juicer.



WARNING

Do not immerse the motor base in water or any other liquid. Do not use water jet to clean the motor base.

The center of the filter basket and feed chute contain small sharp blades to process fruit and vegetables during the juicing function. Do not touch blades when handling the filter basket or feed chute.

TROUBLESHOOTING

TROUBLESHOOTING

POSSIBLE PROBLEM	EASY SOLUTION
Machine will not work when turned ON	The safety locking arm may not be correctly engaged in the vertical operating position with the locking arm located into the two grooves on either side of the juicer cover.
Motor appears to stall when juicing	Wet pulp can build up under the cover if the juicing action is too vigorous. Try slower juicing action by pushing the food pusher down slower. Clean the integrated pulp container, the Nutri Disc™ and the juicer cover.
Excess pulp building up in the Nutri Disc™	Stop the juicing process. Remove the juicer cover, scrape off pulp. Re-assemble and begin juicing again. Try alternating (soft and hard) vegetable and fruit varieties.
Pulp too wet and reduced extracted juice	Try a slower juicing action by pushing the food pusher down slower. Remove Nutri Disc™ and thoroughly clean mesh walls with the nylon brush. Rinse the Nutri Disc™ under hot water. If the fine mesh holes are blocked, soak the Nutri Disc™ in a solution of hot water with 10% lemon juice to unblock the holes or wash in the dishwasher. This will remove excess fiber build up (from fruit or vegetables) which could be inhibiting the juice flow.
Juice leaks between the rim of the juicer and the cover of the filter	Try a slower juicing action by pushing the food pusher down slower.
Bowl container juice sprays out from spout	Try a slower juicing action by pushing the food pusher down slower.
Juicer makes loud noise when turned on	Nutri Disc™ is not properly locked into position. Turn the ON/ OFF button to OFF and unplug. Disassemble the juicer (refer to disassembling). Re-assemble (refer to assembly).
No juice coming out while juicing	Check that the spout is not blocked with pulp. Refer to care and cleaning.

TIPS ON JUICING

THE INSIDE INFORMATION ON JUICING

Although juice drinks are usually developed with flavor, texture and aroma at the forefront, the health benefits certainly add to the pleasurable taste experience.

Up to 70% of the nutrient content of fruit and vegetables is found in the juice. Liquids extracted from fresh fruit and vegetables form an important part of a well balanced diet. Fresh fruit and vegetable juices are an easy to make source of vitamins and minerals.

Juices are rapidly absorbed into the blood stream therefore being the quickest way in which the body can digest nutrients.

When you make your own juices, you have complete control over what you include in them. You select the ingredients and decide if you need to use sugar, salt or other flavoring agents.

PURCHASING AND STORAGE OF FRUIT AND VEGETABLES

- Always wash fruit and vegetables before juicing.
- Always use fresh fruit and vegetables for juicing.
- To save money and obtain fresher produce, purchase fruit or vegetables that are in season.
- Keep your fruit and vegetables ready for juicing by washing them before storing.
- Most fruits and hardier type vegetables can be stored at room temperature. The more delicate and perishable items such as tomatoes, berries, leafy greens, celery, cucumbers and herbs should be stored in the refrigerator until required.

PREPARATION OF FRUIT AND VEGETABLES

- If using fruits with hard or inedible skins such as mangoes, melons or pineapple, always peel before juicing.
- Citrus fruit can be juiced in the juicer if peeled first.
- All fruits with pits, hard seeds or stones such as nectarines, peaches, mangoes, apricots, plums and cherries must be pitted before juicing.
- A small amount of lemon juice can be added to apple juice to prohibit browning.

NOTE

Your juicer makes invigorating, frothy orange juice. Simply peel the oranges and juice.

(It is best to refrigerate oranges before juicing).

THE RIGHT TECHNIQUE

When juicing a variety of ingredients with varying textures start with the softer textured ingredients then change to for harder texture ingredients.

If you are juicing herbs, sprouts or leafy green vegetables either wrap then together to form a bundle or juice them in the middle of a combination of ingredients to obtain the best extraction.

NOTE

If juicing herbs or leafy green vegetables on their own, the juice yield will be low due to the nature of centrifugal juicing, it is advised to juice them as with a combination of other fruit and vegetables.

All fruit and vegetables produce different amounts of liquids. This varies within the same group i.e. one batch of tomatoes can produce more juice than another batch. Since juice recipes are not exact, the precise quantities of any juice are not crucial to the success of a particular mixture.

NOTE

To extract the maximum amount of juice always push the food pusher down slowly.

GETTING THE RIGHT BLEND

It is easy to create great tasting juice. If you have been making your own vegetable and fruit juices, then you know how simple it is to invent new combinations. Taste, color, texture and ingredient preferences are a personal thing. Just think of some of your favorite flavors and foods – would they work well together or would they clash. Some bold flavors could over power the more subtle flavors of others. It is however, a good rule of thumb is to combine starchy, pulpy ingredients with those high in moisture.

USING THE PULP

The remaining pulp left after juicing fruit or vegetables is mostly fiber and cellulose which, like the juice, contains vital nutrients necessary for the daily diet and can be used in many ways. However, like the juice, pulp should be used that day to avoid loss of vitamins. Some of the uses of pulp are to bulk out rissoles, thicken casseroles or soups or in the case of fruit, simply placed in a bowl topped with meringue and bake for a simple dessert.

Apart from the consumption use, pulp is great used in the garden for compost.

NOTE

When using the pulp, there may be some pieces of fruit or vegetables remaining. These should be removed before using the pulp in any recipes.

FRUIT & VEGETABLE FACTS

FRUIT AND VEGETABLES	BEST SEASON TO BUY	STORAGE	NUTRITIONAL VALUE	CALORIE COUNT
Apples	Autumn/ Winter	Vented produce bags in refrigerator	High in Dietary Fiber and Vitamin C	166g Apple =80 cals
Apricots	Summer	Unwrapped in crisper of refrigerator	High in Dietary Fiber Contains Potassium	55g Apricot =19 cals
Bananas	Autumn/Spring	Room temperature	Vitamins B6 & C, Potassium, Dietary Fiber	100g Banana =90 cals
Beets	Winter	Cut off tops, then refrigerate unwrapped	Good source Folate and Dietary Fiber Vitamin C and Potassium	160g Beets =79cals
Blueberries	Summer	Cover in the refrigerator	Vitamin C	100g Blueberries =52 cals
Broccoli	Autumn/ Winter	Produce bag in refrigerator	Vitamin C, Folate, B2, B5, E, B6 and Dietary Fiber	100g Broccoli =31 cals
Brussel Sprouts	Autumn/ Winter	Unwrapped in crisper of refrigerator	Vitamin C, B2, B6, E, Folate and Dietary Fiber	100g Brussel Sprouts =37 cals
Cabbage	Winter	Wrapped, trimmed in the refrigerator	Vitamin C, Folate, Potassium B6 and Dietary Fiber	100g Cabbage =22 cals
Carrots	Winter	Uncovered in refrigerator	Vitamin A, C, B6 and Dietary Fiber	100g Carrots =33 cals
Cauliflower	Autumn/ Winter	Remover outer leaves, store in produce bag in refrigerator	Vitamin C, B5, B6 Folate Vitamin 5 and Potassium	100g Cauliflower =24.5 cals
Celery	Autumn/ Winter	Refrigerate in produce bag	Vitamin C and Potassium	100g stick =15 cals
Cucumber	Summer	Crisper in refrigerator	Vitamin C	100g Cucumber =12 cals
Fennel	Autumn to Spring	Refrigerate	Vitamin C, Dietary Fiber, Folate	100g Fennel =19 cals
Grapefruit	All year round	Room temperature	Vitamin C =, Bioflavornoids, Lycopene, Dietary Fiber	100g Grapefruit =33 cals

FRUIT & VEGETABLE FACTS

FRUIT AND VEGETABLES	BEST SEASON TO BUY	STORAGE	NUTRITIONAL VALUE	CALORIE COUNT
Grapes (Seedless)	Summer	Produce bag in refrigerator	Vitamin C, B6 and Potassium	100g Grapes =60-83 cals
Kiwi Fruit	Winter/ Spring	Crisper in refrigerator	Vitamin C and Potassium	100g Kiwi Fruit =52 cals
Mangoes	Summer	Covered in refrigerator	Vitamin A, C, B1, B6 and Potassium	207g Mango =113 cals
Melons including Watermelon	Summer/ Autumn	Crisper in refrigerator	Vitamin C, Folate, Dietary Fiber and Vitamin A	200g Melon =50 cals
Nectarines	Summer	Crisper in refrigerator	Vitamin C, B3, Potassium and Dietary Fiber	151g Nectarines =66 cals
Oranges	Winter/ Autumn/ Spring	Cool, dry place for 1 week, transfer to refrigerator to keep longer	Vitamin C	131g Orange =54 cals
Peaches	Summer	Ripen at room temperature then refrigerate	Vitamin C, Potassium, Dietary Fiber, Beta Carotene	100g Peaches =42 cals
Pears	Autumn/Winter	Ripen at room temperature then refrigerate	Vitamin C & E Dietary Fiber	161g Pear =93 cals
Pineapple	Spring/Summer	Store in a cool place	Vitamin C & E Dietary Fiber	100g Pineapple =43 cals
Spinach	All year round	Refrigerate	Vitamin B6, C, E, Beta carotene, Folate, Magnesium, Potassium, Dietary Fiber	100g Spinach =15 cals
Sweet Potato	All year round	Store in cool place	Vitamins C, E, Beta Carotene, Dietary Fiber	100g Sweet Potato =65 cals
Tomatoes	Late Winter to early Summer	Ripen at room temperature	Lycopene, Vitamin C, E, Folate, Dietary Fiber	100g Tomatoes =15-17 cals

RECIPES

APPLE, CARROT AND CELERY JUICE

Makes 2 servings

You may alter the amounts of either the carrots or apple to make the juice sweeter or savory to suit your taste buds:

INGREDIENTS

4 small Granny Smith apples
3 medium sized carrots, trimmed
4 stalks celery

METHOD

1. Process apples, carrots and celery through juicer.

Mix well and serve immediately.

TOMATO, CARROT, CELERY AND LIME JUICE

Makes 2 servings

INGREDIENTS

2 medium tomatoes
1 large carrot, trimmed
2 celery stalks, trimmed
1 lime, peeled

METHOD

1. Process tomatoes, carrot, celery and lime through juicer.

Serve immediately.

CARROT, BEETS AND ORANGE JUICE

Makes 2 servings

INGREDIENTS

2 medium carrots, trimmed
3 medium beets trimmed
4 oranges, peeled

METHOD

1. Process carrots, beets and oranges through juicer.

Serve immediately.

APPLE, PEACH AND GRAPEFRUIT JUICE

Makes 2 servings

INGREDIENTS

1 small Delicious apple
2 large peaches, halved and seeds removed
2 grapefruits, peeled

METHOD

1. Process apple, peaches and grapefruit through juicer.

Serve immediately.

PINEAPPLE PEACH AND PEAR JUICE

Makes 2 servings

INGREDIENTS

½ small pineapple, peeled and halved
2 peaches, halved and seeds removed
2 small ripe pears

METHOD

1. Process pineapple, peaches and pears through juicer.

Serve immediately.

APPLE, PEAR AND STRAWBERRY JUICE

Makes 2 servings

INGREDIENTS

1 small Granny Smith apple
3 small ripe pears
1 cup strawberries, trimmed

METHOD

1. Process apple, pears and strawberries through juicer.

Serve immediately.

CANTALOUPE, MINT AND MANGO JUICE

Makes 2 servings

INGREDIENTS

½ small cantaloupe, peeled, seeded and halved
3 sprigs fresh mint leaves
1 mango, halved, seeded and peeled

METHOD

1. Process cantaloupe, mint and mango through juicer.

Serve immediately.

TOMATO, CUCUMBER, PARSLEY AND CARROT JUICE

Makes 2 servings

INGREDIENTS

3 medium tomatoes
1 large cucumber
1 large bunch fresh parsley
3 medium carrots, trimmed

METHOD

1. Process tomatoes, cucumber, parsley and carrots through juicer.

Serve immediately.

SWEET POTATO, CELERY, GINGER AND ORANGE JUICE

Makes 2 servings

INGREDIENTS

4 stalks celery, trimmed
1 small sweet potato, peeled and halved
1 inch piece fresh ginger
4 oranges, peeled

METHOD

1. Process celery, sweet potato, ginger and oranges through juicer.

Serve immediately.

PARSNIP, CELERY AND PEAR JUICE

Makes 2 servings

INGREDIENTS

2 parsnips, trimmed
4 stalks celery, trimmed
4 medium pears, stalks removed

METHOD

1. Process parsnips, celery and pears through juicer.

Serve immediately.

TOMATO, CARROT AND RED BELL PEPPER JUICE

Makes 2 servings

INGREDIENTS

2 small red bell peppers
3 medium tomatoes
3 carrots, trimmed
4 sprigs parsley

METHOD

1. Trim red bell peppers and remove seeds.
2. Process tomatoes, carrots, parsley and bell peppers through juicer.

Serve immediately.

BLACKBERRY, PEAR AND GRAPEFRUIT JUICE

Makes 2 servings

INGREDIENTS

8oz (250g) blackberries
3 ripe pears
2 grapefruits, peeled

1. Process blackberries, pears and grapefruit through juicer.

Serve immediately.

BEETROOT, APPLE AND CELERY JUICE

Makes 2 servings

INGREDIENTS

4 medium sized beets, trimmed
2 medium Granny Smith apples
4 stalks celery

METHOD

1. Process beets, apples and celery through juicer.

Serve immediately.

BLUEBERRY, BLACKBERRY, STRAWBERRY AND LIME JUICE

Makes 2 servings

INGREDIENTS

1 pint (500g) blackberries
1 pint (500g) blueberries
1 pint (500g) strawberries, hulled
1 lime, peeled

METHOD

1. Process blackberries, blueberries, strawberries and lime through juicer.

Serve immediately.

CUCUMBER, CELERY, FENNEL AND BEAN SPROUT JUICE

Makes 2 servings

INGREDIENTS

1 large cucumber
3 stalks celery
1 bulb fennel, trimmed
2 cups bean sprouts

METHOD

1. Process cucumber, celery, fennel and bean sprouts through juicer.

Serve immediately.

FROTHY ORANGE JUICE

Makes 4 servings

INGREDIENTS

2lbs (1kg) oranges, peeled

METHOD

1. Process oranges through juicer.

Serve immediately.

(Best to refrigerate oranges before juicing)

MANGO, CANTALOUPE AND ORANGE YOGURT DRINK

Makes 4 servings

INGREDIENTS

1 mango, halved, peeled and seeded
½ small cantaloupe, peeled, seeded and cut into two equal portions
5 oranges, peeled
¼ cup natural yogurt

METHOD

1. Process mango, cantaloupe and oranges through juicer.
2. Pour into a large bowl whisk in yogurt.

Serve immediately.

FRESH VEGETABLE SOUP WITH NOODLES

Makes 4 servings

INGREDIENTS

1 small tomato
1 small onion, peeled and trimmed
2 carrots
1 green bell pepper, seeded
1 tablespoon (15g) butter
1 tablespoon wholemeal flour
13fl oz (375ml) vegetable stock
15oz (425g) canned white beans
1 packet instant noodles
Freshly ground black pepper

METHOD

1. Process tomato, onion, carrots and green pepper through juicer.
2. Melt butter in a large saucepan over a medium heat.
3. Stir in flour, cook for one minute, stirring constantly.
4. Stir in the extracted juice, vegetable stock and beans.
5. Bring to a boil, then reduce heat and allow to simmer for 10 minutes.
6. Add noodles, cook for 2 minutes or until noodles are tender.

Pour into 4 soup bowls, sprinkle with black pepper to taste and serve immediately.

GAZPACHO

Makes 4 servings

INGREDIENTS

4 medium tomatoes
4 sprigs fresh parsley
1 large clove garlic, peeled
1 small onion, peeled and trimmed
2 carrots
2 stalks celery
1 red bell pepper, seeded
1 lebanese cucumber
2 tablespoons red wine vinegar
Freshly ground black pepper
1 cup crushed ice
¼ cup chopped fresh basil

METHOD

1. Process tomatoes, parsley, garlic, onion, carrots, celery, bell pepper and cucumber through juicer.
2. Stir in vinegar and black pepper.
3. Arrange ice in four soup bowls.

Pour in extracted juice, sprinkle with basil and serve immediately.

PASTA WITH PROVENCALE STYLE SAUCE

Makes 4 servings

INGREDIENTS

4 tomatoes
2 sprigs fresh parsley
1 stalk celery
2 large cloves garlic
1 small onion, peeled and trimmed
1 red bell pepper, seeded
1 tablespoon tomato paste
½ cup red wine
2 teaspoons dried oregano
1lb (500g) cooked pasta
¼ cup grated Parmesan cheese

METHOD

1. Process tomatoes, parsley, celery, garlic, onion and red bell pepper.
2. Blend tomato paste with red wine, stir in the extracted juice.
3. Pour into a saucepan and cook over medium heat for 3-4 minutes.
4. Add pasta and toss to coat pasta well. Divide mixture between 4 serving bowls.
5. Sprinkle with oregano and Parmesan cheese.

Serve immediately.

SPARKLING PEAR AND APRICOT COOLER

Makes 2 servings

INGREDIENTS

4 large apricots, halved and seeded
3 large pears
8fl oz (250ml) mineral water
1 cup crushed ice

METHOD

1. Process apricots and pears through juicer.
2. Scoop ice into 4 tall glasses.
3. Divide extracted juice between the glasses.
4. Top with mineral water, stir well to blend.

Serve immediately.

CANTALOUPE, STRAWBERRY AND PASSION CRUSH

Makes 2 servings

INGREDIENTS

½ cantaloupe, peeled, seeded and divided into 2 equal portions
8oz (250ml) strawberries, hulled
Pulp of 2 passion fruit
1 cup crushed ice

METHOD

1. Process cantaloupe and strawberries through juicer.
2. Stir in passion fruit pulp.
3. Scoop ice into 4 glasses, pour juice, mix well to combine.

Serve immediately.

TROPICAL BLEND

Makes 2 servings

INGREDIENTS

2 mangoes, halved, seeded and peeled
3 kiwi fruit, peeled
½ small pineapple, peeled and halved
½ cup fresh mint leaves
1 cup crushed ice

METHOD

1. Process mangoes, kiwi fruit, pineapple and mint through juicer.
2. Scoop ice into 4 glasses, pour juice, mix well to combine.

Serve immediately.

TOMATO, NECTARINE, PASSIONFRUIT AND MINT ICER

Makes 2 servings

INGREDIENTS

6 tomatoes
2 nectarines, halved and seeded
½ cup fresh mint leaves
Pulp of 4 passion fruit
1 cup crushed ice

METHOD

1. Process tomatoes, nectarines and mint leaves through juicer.
2. Stir in passionfruit pulp.
3. Scoop ice into 4 glasses, pour juice, mix well to combine.

Serve immediately.

CUCUMBER, PINEAPPLE AND CILANTRO ICE

Makes 2 servings

INGREDIENTS

½ small pineapple, peeled and halved
2 cucumbers
½ cup fresh cilantro leaves
1 cup crushed ice

METHOD

1. Process pineapple, cucumbers and cilantro through juicer.
2. Scoop ice into 4 glasses, pour juice, mix well to combine.

Serve immediately.

PEAR, RADISH AND CELERY CRUSH

Makes 2 servings

INGREDIENTS

3 medium pears
4 radishes, trimmed
3 stalks celery
1 cup crushed ice

1. Process pears, radishes and celery through juicer.
2. Scoop ice into 4 glasses, pour juice, mix well to combine.

Serve immediately.

COCONUT PINEAPPLE COLADA

Makes 4 standard servings

INGREDIENTS

½ large pineapple, peeled and quartered
2fl oz (60ml) Malibu Rum
16fl oz (500ml) soda water
1 cup crushed ice

METHOD

1. Process pineapple through juicer.
2. Stir in rum and soda water.
3. Scoop ice into 4 tall glasses, pour juice mixture, mix well to combine.

Serve immediately.

HONEYDEW DREAM

Makes 4 standard servings

INGREDIENTS

1 honeydew melon, peeled, seeded and quartered
2fl oz (60ml) Midori liqueur
16fl oz (500ml) soda water
1 cup crushed ice

METHOD

1. Process honeydew melon through juicer.
2. Stir in liqueur and soda water.
3. Scoop ice into 4 tall glasses, pour melon mixture, mix well to combine.

Serve immediately.

BLOODY MARY

Makes 4 standard servings

INGREDIENTS

4 medium tomatoes
2 stalks celery
1 large red bell pepper, base removed and seeded
2fl oz (60ml) Vodka
1 cup crushed ice

METHOD

1. Process tomatoes, celery and red bell pepper through juicer.
2. Stir in Vodka. Scoop ice into 4 glasses, pour tomato mixture, mix well to combine.

Serve immediately.

PEACH AND MINT JULEP

Makes 4 standard servings

INGREDIENTS

6 peaches, halved and seeded
½ cup fresh mint leaves
2fl oz (60ml) Creme de Menthe
2 teaspoons sugar
½ cup crushed ice
16fl oz (500ml) mineral water

METHOD

1. Process peaches and mint leaves through juicer.
2. Stir in Creme de Menthe and sugar.
3. Scoop ice into 4 glasses, pour peach mixture, mix well to combine.

Serve immediately.

GRAPE, KIWI AND BERRY BOOSTER

Grapes contain potassium and iron, providing a great pick-me-up after a strenuous day.

Makes 2-4 servings

INGREDIENTS

1lb (500g) green seedless grapes, stems removed
2 kiwi, peeled
½ pint (250g) strawberries, hulled
16fl oz (500ml) skim milk
2 tablespoons powdered protein drink mix
½ cup crushed ice

METHOD

1. Process grapes, kiwi and strawberries through juicer.
2. Mix in milk, protein drink mix and crushed ice.

Serve immediately.

APRICOT, APPLE AND PEAR SPARKLE

Makes 2-4 servings

INGREDIENTS

4 large apricots, halved and seeded
4 small red apples
3 medium pears
8fl oz (250ml) sparkling mineral water
½ cup crushed ice

METHOD

1. Process apricots, apples and pears through juicer.
2. Stir in mineral water and ice.

Serve immediately.

BEETROOT, CARROT AND ORANGE QUENCHER

Makes 4 servings

INGREDIENTS

8 carrots
2 small beets, trimmed
¼ cup fresh mint leaves
4 oranges, peeled

METHOD

1. Process carrots, beets, mint leaves and oranges through juicer.

Serve immediately.

Rather than waste the pulp from the fruit and vegetables that have been juiced, the following recipes have been developed using the left over pulp.

VEGETABLE AND BACON SOUP

Makes 4 servings

INGREDIENTS

¼ cup butter
1 onion, finely chopped
1 ham bone
12oz (350g) beet pulp, strained and juice reserved
2oz (60g) potato pulp, strained and juice reserved
2oz (60g) carrot pulp, strained and juice reserved
4oz (120g) tomato pulp, strained and juice reserved
2oz (60g) cabbage pulp, strained and juice reserved
Reserved juices and enough water to make up 2 liters
4 bacon lardon, chopped
1 tablespoon lemon juice
½ cup sour cream

METHOD

1. Melt butter in a large saucepan, cook onion over a medium heat for 2-3 minutes or until golden. Add ham bone to pan, stir in beet pulp, potato pulp, carrot pulp, tomato pulp, cabbage pulp, reserved juices and water, bacon and lemon juice.
2. Bring to a boil, reduce heat and simmer for 30-40 minutes.
3. Remove ham bone, discard bone, finely chop meat and return to the pan.

Serve topped with sour cream.

CARROT, APPLE AND CELERY STRUDELS

Makes 8 servings

INGREDIENTS

2 tablespoons (30g) butter
1 small onion, finely chopped
4½ cups carrot, apple and celery pulp, strained
8oz (250g) cottage cheese
2 tablespoons chopped fresh mint
1 egg, beaten
12 sheets filo pastry
4 tablespoons (60g) butter, melted
1 cup grated fresh Parmesan cheese

METHOD

1. Melt butter in a saucepan, add onion, cook for 2-3 minutes, or until soft, seasoning to taste.
2. Combine onion, carrot, apple and celery pulp, cottage cheese, mint and egg in a bowl. Mix well.
3. Cut filo sheets in half, place 3 sheets on bench, cover remaining pastry with greaseproof paper, then a damp cloth to prevent drying. Brush 1 sheet of pastry with extra butter, sprinkle with Parmesan cheese, top with another sheet of pastry, brush with butter, sprinkle with more cheese. Repeat with last sheet of pastry.
4. Place tablespoons of carrot pulp mixture on one end of pastry, fold in sides and roll up like a swiss roll. Repeat with remaining pastry and pulp mixture. Place on a greased oven tray and bake at 400°F (200°C) for 20-25 minutes or until golden.

PARSNIP, HERB AND POLENTA HOT CAKES

Makes 6 servings

INGREDIENTS

2 cups parsnip pulp, strained
2oz (60ml) milk
2 eggs, separated
¼ cup (45g) polenta (corn meal)
¼ cup (31g) self-rising flour
1 teaspoon chopped fresh thyme
1 teaspoon chopped fresh rosemary
1 teaspoon cajun seasoning
1 small red bell pepper, finely chopped
1 tablespoon oil

METHOD

1. Combine parsnip pulp, milk, egg yolks, self-rising flour, polenta, thyme, rosemary, cajun seasoning and red bell pepper in a large mixing bowl. Beat egg whites until soft peaks form, fold into parsnip mixture.
2. Heat oil in a large frying pan, drop spoonfuls of mixture into pan. Cook for about 1 minute on each side or until golden.

Serve immediately.

BERRY AND WHITE CHOCOLATE MOUSSE

Makes 6 servings

INGREDIENTS

7oz (200g) white chocolate
7oz (200g) strawberry pulp
7oz (200g) raspberry pulp
3 teaspoons gelatine dissolved in
¼ cup hot water
3 egg yolks
10fl oz (300ml) heavy whipping cream
¼ cup (26g) confectioners sugar, sifted
2 tablespoons (30ml) Grand Marnier

METHOD

1. Melt chocolate over hot water, cool, being careful not to let it set. Combine strawberry pulp and raspberry pulp, set aside. Combine chocolate, gelatine mixture and egg yolks, whisk until pale and glossy. Beat cream until soft peaks form, fold through chocolate mixture with berry pulp and Grand Marnier. Pour into a bundt cake mold. Refrigerate several hours or overnight.

CARROT CAKE

Makes 16 servings

INGREDIENTS

1¾ (228g) cups all purpose flour
2 teaspoons baking powder
½ teaspoon nutmeg
½ teaspoon cinnamon
½ teaspoon cardamom
½ cup (61g) chopped walnuts
½ cup raisins
½ cup (110g) firmly packed brown sugar
1½ cups carrot pulp
½ cup (125ml) oil
2 eggs, lightly beaten
¼ cup (60ml) sour cream

METHOD

1. Grease and line a 9in x 5in loaf pan. Sift flour and baking powder into a large mixing bowl, add nutmeg, cinnamon, cardamom, peanuts, raisins, brown sugar and carrot pulp, stir to combine. Add eggs, oil and sour cream. Beat with electric mixer, using medium speed until all ingredients are well blended. Pour into loaf pan.
2. Bake at 350°F (180°C) for 1 hour or until cake is cooked when tested with a skewer. Remove from oven, stand in cake pan for 5 minutes before inverting out onto a wire cake rack.

NOTES

FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre produit Breville

Inscrivez-vous en ligne pour le soutien technique et les offres exclusives.*

Consommateurs américains: www.brevilleusa.com
Consommateurs canadiens: www.breville.ca

*L'enregistrement n'est pas un substitut à la preuve d'achat lorsque vous soumettez une réclamation de garantie.

TABLE DES MATIÈRES

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits de consommation sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les mesures de sécurité suivantes:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT ET EN DÉTAIL TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'USAGE.

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, des mesures de sécurité élémentaires doivent toujours être respectées, incluant:

- Pour vous protéger contre le feu, les décharges électriques ou les blessures, n'immergez pas l'appareil, le socle motorisé, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une étroite surveillance est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas en usage, avant d'assembler ou de retirer les pièces, et avant de le nettoyer ou de tenter de le déplacer.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- Vérifiez régulièrement si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même sont endommagés. Ne faites pas fonctionner un appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil est défectueux, a subi une chute ou est endommagé de quelque façon. Contactez le soutien aux consommateurs de Breville pour toute assistance.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Breville peut causer un feu, des chocs électriques ou des blessures.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues. Ne l'utilisez pas dans un véhicule ou un bateau en mouvement, ni à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.



- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation toucher des surfaces chaudes, incluant un poêle, ou se nouer.
- Assurez-vous toujours que le couvercle de l'extracteur est solidement fixé en place (avec le bras de verrouillage de sécurité) avant de mettre le moteur en marche. Ne détachez pas les pinces (bras de verrouillage de sécurité) lorsque l'appareil est en marche.
- Assurez-vous toujours que l'extracteur de jus est éteint après chaque usage, que le panier-filtre ait cessé de tourner et que le moteur soit complètement immobilisé avant le démontage.
- Ne poussez pas les aliments dans le tube d'alimentation avec vos doigts ou autres ustensiles. Utilisez toujours le poussoir fourni. Ne mettez pas les mains ou les doigts dans le tube d'alimentation lorsqu'il est assemblé. Si les aliments se coincent dans le tube, servez-vous du poussoir ou d'un morceau de fruit et de légume pour les faire descendre. Éteignez le moteur et assurez-vous que les pièces mobiles sont immobilisées avant de démonter l'appareil et de retirer les aliments coincés.
- N'utilisez pas l'appareil si le tamis rotatif (panier-filtre) est endommagé.

- Ne modifiez d'aucune façon la fiche. Si l'appareil est muni d'une fiche à 2 branches, il s'agit d'une fiche polarisée. Pour réduire les risques de choc électrique, cette fiche ne s'insère que d'une seule façon dans la prise polarisée. Si elle ne s'insère pas complètement, renversez-la. Si cela ne fonctionne pas, contactez un électricien qualifié.

MESURES DE SÉCURITÉ ADDITIONNELLES

- Retirez et jetez tout matériel d'emballage ou étiquettes promotionnelles avant d'utiliser l'extracteur pour la première fois.
- Afin d'éliminer les risques de suffocation chez les enfants, retirez et jetez en lieu sûr l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de cet appareil.
- Ne touchez pas les minuscules lames/ dents à la base du disque d'extraction.
- Ne touchez pas les lames tranchantes dans le tube d'alimentation.
- Assurez-vous d'avoir assemblé correctement et complètement l'extracteur avant de le brancher et de le faire fonctionner.
- Assurez-vous que le plan de travail sur lequel l'appareil est utilisé est stable, de niveau, propre et sec.
- Une vibration peut se faire sentir lors du fonctionnement normal de l'appareil.
- Tout déversement important qui survient en dessous, autour ou sur l'appareil lui-même doit être nettoyé et asséché avant de poursuivre l'utilisation.
- Lors de l'utilisation, laissez suffisamment d'espace au-dessus et tout autour de l'appareil pour assurer une bonne circulation d'air.
- N'utilisez pas l'extracteur plus d'une minute à la fois lors d'une extraction rapide ou avec une pression ferme. Laissez reposer le moteur une (1) minute entre chaque usage.
- L'appareil est conçu pour extraire le jus de fruits et de légumes. Consultez le guide d'extraction afin de déterminer la vitesse idéale correspondant aux fruits et légumes sélectionnés. N'extrayez pas de jus de fruits ou de légumes congelés.
- Les fruits et les légumes plus coriaces peuvent forcer le moteur si une basse vitesse est sélectionnée.
- Retirez l'écorce des agrumes avant l'extraction.
- N'extrayez pas le jus de fruits à noyau ou à pépins avant de les avoir dénoyautés ou épépinés.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (incluant les enfants) inaptes physiquement ou mentalement, sans l'expérience ou les connaissances requises pour utiliser l'appareil, à moins d'avoir été préalablement initiés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation.
- Gardez les mains, les doigts, les cheveux, les vêtements autant que les spatules et autres ustensiles loin de l'appareil en cours d'utilisation.
- Gardez l'appareil propre. Consultez la section d'entretien et de nettoyage.
- Tout entretien autre que le nettoyage doit se faire dans un Centre de service autorisé de Breville. Ne tentez pas de réparer vous-même l'extracteur. Pour toute assistance, contactez le soutien aux consommateurs de Breville.
- Si vous ne comprenez pas suffisamment les instructions ou consignes contenues dans ce livret, veuillez contacter le soutien aux consommateurs de Breville pour obtenir de l'aide.

⚠ *ATTENTION*

Très large tube d'alimentation. Ne mettez pas les mains ou tout autre objet dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni.

COURT CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation très sécuritaire qui réduit les risques de blessures ou de dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Si vous utilisez une corde de rallonge (1) la capacité électrique inscrite sur la corde doit être au moins équivalente à la capacité électrique de l'appareil, (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où de jeunes enfants pourraient involontairement s'y suspendre ou trébucher et (3) la corde de rallonge doit être munie d'une fiche à trois broches reliée à la terre.

FICHE ASSIST^MC DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist^MC conçue spécialement avec un anneau pour laisser passer un doigt et faciliter le retrait sécuritaire de la fiche. Par mesure de sécurité, il est recommandé de brancher votre appareil Breville directement dans une prise individuelle sur un circuit électrique séparé des autres appareils. Une surcharge électrique causée par d'autres appareils peut altérer le bon fonctionnement de l'appareil. Il n'est pas recommandé d'utiliser une barre d'alimentation.

CONSERVEZ TOUTES CES INSTRUCTIONS

FAITES LA CONNAISSANCE

de votre produit Breville



A. **Poussoir**
Pour pousser les fruits et légumes entiers dans le large tube d'alimentation. (ne va pas au lave-vaisselle)

B. **Unique tube d'alimentation breveté centré**
Assure une extraction maximale et convient aux fruits et légumes entiers.

C. **Nutri Disc^MC**
Panier-filtre en micromailles en acier inoxydable renforcé de titane, pour une extraction optimale de jus et de nutriments.
(va au lave-vaisselle - plateau supérieur)

D. **Couvercle du pichet à jus**
Permet d'utiliser l'extracteur avec le couvercle, d'éliminer les éclaboussures et de conserver le jus au réfrigérateur.

E. **Séparateur de mousse intégré au couvercle**
Sépare la mousse du jus lorsque vous le versez dans le verre.

F. **Pichet à jus de 800 ml allant au lave-vaisselle**

G. **Bras de verrouillage de sécurité**
L'extracteur ne fonctionnera pas sans le couvercle et le bras de verrouillage bien en place à la verticale.

H. **Couvercle de l'extracteur**
(va au lave-vaisselle - plateau supérieur)

I. **Large contenant à pulpe intégré**
Récupère la pulpe d'un maximum de 1,5 L de jus de pomme.

J. **Très puissant moteur de 700 W**

K. **Bouton ON et OFF**

Non illustrés

Rangement du cordon
Le cordon s'enroule autour d'un disque soulevé sous le socle motorisé.

Spatule
Pour retirer la pulpe du contenant lorsque de grandes quantités sont traitées.

Brosse de nylon
Pour un nettoyage facile du panier-filtre.

NOTE

Toutes les pièces allant au lave-vaisselle vont sur le PLATEAU SUPÉRIEUR SEULEMENT.

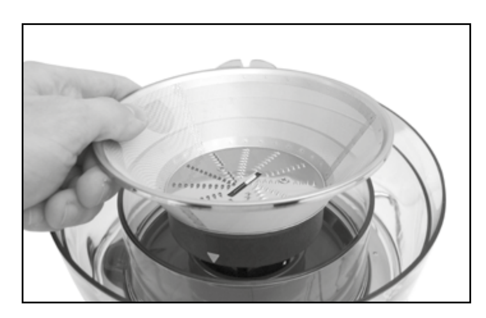
ASSEMBLAGE

de votre produit Breville

1. Placez le socle motorisé sur une surface plane et sèche, comme un comptoir. Assurez-vous que l'extracteur est éteint (OFF) et débranché de la prise murale.
2. Déposez le contenant à pulpe intégré sur le dessus du socle motorisé. Installez-le de façon à ce que le bec verseur s'insère dans le trou sur le devant du socle motorisé.



3. Alignez les flèches sur le Nutri Disc[MC] avec celles du couplage d'entraînement du moteur et poussez vers le bas pour que le tout s'enclenche. Assurez-vous que le panier-filtre en acier inoxydable est bien fixé dans le contenant à pulpe intégré et sur le socle motorisé.



4. Placez le couvercle de l'extracteur sur le Nutri Disc[MC] et le contenant à pulpe intégré. Les crêtes sur le rebord de l'extracteur doivent s'aligner avec les petites ailes en plastique du contenant à pulpe intégré. Abaissez le tout en place.



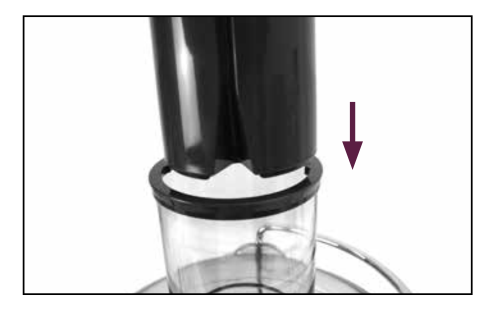
NOTE

Le couvercle de l'extracteur peut être placé d'un côté ou de l'autre des ailes du contenant à pulpe intégré.

5. Levez le bras de verrouillage de sécurité et fixez-le dans les deux rainures latérales du couvercle de l'extracteur. Le bras de verrouillage de sécurité devrait maintenant être en position verticale et verrouillé sur le dessus du couvercle.



6. Faites glisser le poussoir dans le tube d'alimentation en alignant une des rainures du poussoir avec la petite saillie à l'intérieur de la partie supérieure du tube d'alimentation. Continuez de glisser le poussoir vers le bas du tube d'alimentation.



7. Placez le pichet à jus fourni sur le côté sous le bec verseur de l'extracteur. Une marque sur le couvercle indique où le bec verseur doit être placé.

NOTE

Le pichet à jus est conçu pour se fixer sous le bec verseur pour être bien positionné.

NOTE

Vous pouvez également utiliser un verre pour recevoir le jus, mais l'utilisation du pichet et du couvercle est recommandée pour éviter les éclaboussures.

FONCTIONNEMENT

de votre produit Breville

1. Lavez les fruits et les légumes que vous voulez traiter.

NOTE

La plupart des fruits et légumes comme les pommes, les carottes et les concombres n'ont pas à être taillés au préalable, car ils s'insèrent tout entiers dans le tube d'alimentation. Lorsque vous traitez les carottes, placez la queue vers le haut du tube d'alimentation.

2. Assurez-vous que l'extracteur est correctement assemblé et que le Nutri Disc[MC] est bien nettoyé avant chaque usage (voir Entretien & Nettoyage). Veillez à ce que le pichet à jus avec son couvercle (ou le verre) soit sous le bec verseur avant de commencer l'extraction.
3. Branchez l'appareil dans une prise murale de 110 ou 120V et pressez le bouton de démarrage à ON.
4. Pendant que le moteur tourne, déposez les aliments dans le tube d'alimentation. À l'aide du poussoir, faites glisser délicatement les aliments dans le tube d'alimentation. Pour extraire le maximum de jus, poussez toujours lentement sur le poussoir.
5. Le jus s'écoulera dans le pichet et la pulpe séparée s'accumulera dans le contenant à pulpe.

NOTE

Lorsque le contenant à pulpe intégré est plein, vous devez le vider avant de poursuivre l'extraction. (Consultez les instructions de démontage). Remontez l'appareil et poursuivez l'extraction.



ATTENTION

N'utilisez jamais vos doigts pour pousser les aliments dans le tube d'alimentation ou pour le nettoyer. Servez-vous toujours du poussoir fourni.

DÉMONTAGE

de votre produit Breville

DÉMONTAGE DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

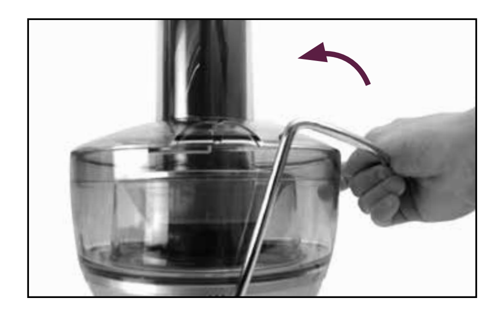
1. Enfoncez le bouton de démarrage à OFF et débranchez l'appareil.



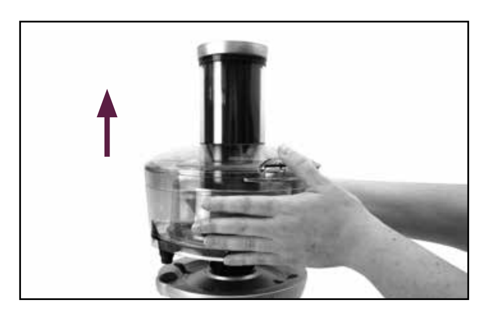
IMPORTANT

Attendre que le panier-filtre ait fini de tourner avant de passer à l'étape 2.

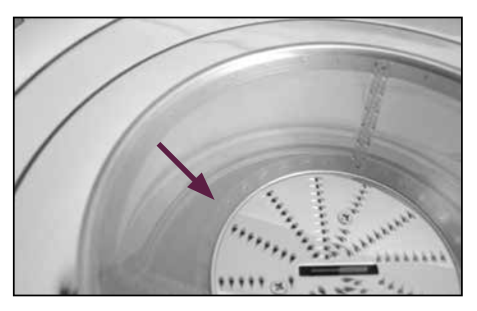
2. Tirez le bras de verrouillage par-dessus les encoches de chaque côté du couvercle de l'extracteur.



3. Abaissez le bras de verrouillage.
4. Retirez le contenant à pulpe intégré (de préférence avec le couvercle de l'extracteur, le Nutri Disc^MC et le poussoir en place) en le soulevant verticalement du socle motorisé. Apportez-le au lavabo pour le nettoyer.



5. Retirez le poussoir en le soulevant à la verticale.
6. Retirez le couvercle de l'extracteur du contenant à pulpe intégré en le soulevant à la verticale. Retirez, s'il y a lieu, la pulpe du couvert à l'aide du bout plat de la brosse en raclant délicatement les côtés.
7. Retirez le Nutri Disc^MC en le soulevant verticalement du contenant à pulpe.



8. Videz la pulpe du contenant intégré dans un bol pour en faire du compost ou la jeter. Use the flat end of the brush to gently scrape down inside the pulp container.
9. À l'aide du bout plat de la brosse, raclez délicatement l'intérieur du contenant à pulpe.

⚠ ATTENTION

Le panier-filtre en acier inoxydable contient de minuscules lames très coupantes qui traitent les fruits et les légumes. N'y touchez pas lorsque vous manipulez le panier-filtre.

ENTRETIEN & NETTOYAGE

de votre produit Breville

ENTRETIEN & NETTOYAGE

- Assurez-vous de toujours éteindre l'extracteur, puis de le débrancher avant de le nettoyer, le démonter, l'assembler ou le ranger.
- Suivez les consignes de nettoyage pour nettoyer toutes les surfaces des pièces qui entrent en contact avec les aliments durant une utilisation normale.
- Pour faciliter le nettoyage, immédiatement après chaque usage, éteignez l'extracteur et débranchez-le.
- Rincez les pièces amovibles sous l'eau courante (pour dégager la pulpe humide) et laissez-les sécher à l'air.
- Après avoir démonté l'appareil, lavez toutes les pièces amovibles à l'eau chaude savonneuse, ou lavez dans le lave-vaisselle les pièces qui sont compatibles.
- Le couvercle de l'extracteur, le contenant à pulpe, panier-filtre en acier inoxydable et le pichet à jus de 800 ml (27 oz) vont au lave-vaisselle (plateau supérieur seulement).
- Essuyez le socle motorisé à l'aide d'un chiffon humide.
- Pour de bons résultats, assurez-vous toujours que le Nutri DiscMC est soigneusement nettoyé en utilisant la brosse de nylon fournie. À l'aide de cette brosse, maintenez le Nutri DiscMC sous l'eau courante et brossez l'intérieur, puis tenez-le vers la lumière vous vérifier que les pores ne sont pas bloqués. S'ils le sont, faites tremper le panier-filtre dans l'eau très chaude avec 10% de jus de citron pour dégager les pores. Sinon, lavez le panier-filtre dans le lave-vaisselle.
- Ne faites pas tremper le Nutri DiscMC dans l'eau de javel.
- Manipulez délicatement le Nutri DiscMC, car il peut facilement s'endommager.
- Les fruits et légumes très colorés peuvent décolorer la matière plastique. Pour éviter ces inconvénients, lavez les pièces immédiatement après usage.
- S'il y a décoloration, faites tremper les pièces en plastique dans l'eau avec 10% de jus de citron. Vous pouvez également utiliser un produit nettoyant non abrasif.

NOTE

Pour faciliter le nettoyage, faites tremper le Nutri DiscMC dans l'eau chaude savonneuse environ 10 minutes, immédiatement après avoir complété l'extraction. La pulpe séchée qui reste sur le filtre peut obstruer les minuscules pores de la micromaille et ainsi réduire l'efficacité de l'extracteur. Pour votre commodité, une brosse de nylon est fournie avec votre extracteur.



ATTENTION

N'immergez pas le socle motorisé dans l'eau ou tout autre liquide et n'utilisez pas de jet d'eau pour le nettoyer.

Le centre du panier-filtre et le tube d'alimentation contiennent de minuscules lames très coupantes qui traitent les fruits et les légumes durant l'extraction. N'y touchez pas lorsque vous manipulez le panier-filtre ou le tube d'alimentation.

GUIDE DE DÉPANNAGE

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME POSSIBLE	SOLUTION FACILE
L'appareil ne fonctionne pas en position ON	Le bras de verrouillage de sécurité peut ne pas être bien enclenché en position verticale de fonctionnement dans les rainures latérales du couvercle de l'extracteur.
Le moteur semble caler durant l'extraction	La pulpe humide peut s'accumuler sous le couvercle de l'extracteur, si l'extraction est trop vigoureuse. Essayez de ralentir l'extraction en poussant lentement les aliments avec le poussoir. Nettoyez le contenant à pulpe intégré,, le Nutri Disc^{MC} et le couvercle de l'extracteur.
Un excès de pulpe s'accumule dans le Nutri Disc^{MC}	Cessez l'extraction. Retirez le couvercle de l'extracteur, raclez l'excès de pulpe, réassemblez et reprenez l'extraction. Alternez entre les différentes variétés de fruits et légumes (mous ou durs).
La pulpe est trop humide et la quantité de jus est réduite	Essayez de ralentir l'extraction en poussant plus lentement sur le poussoir. Retirez le Nutri Disc^{MC} et nettoyez soigneusement la paroi en micromaille à l'aide de la brosse de nylon. Rincez le Nutri Disc^{MC} sous l'eau chaude. Si les pores du filtre en micromailles sont bloqués, faites tremper le Nutri Disc^{MC} dans une solution d'eau chaude et de 10% de jus de citron pour débloquer les pores, ou lavez au lave-vaisselle. Cela éliminera les fibres accumulées (des fruits et légumes) qui pourraient obstruer le débit d'extraction.
Le jus s'écoule entre le rebord de l'extracteur et le couvercle du panier-filtre	Essayez de ralentir la vitesse d'extraction et poussez plus lentement sur le poussoir.
Le jus éclabousse du bec verseur	Essayez de ralentir la vitesse d'extraction et poussez plus lentement sur le poussoir.
L'extracteur fait du bruit lorsqu'il démarre	Le Nutri Disc^{MC} n'est pas parfaitement verrouillé. Enfoncez le bouton de démarrage à OFF et débranchez l'appareil. Démontez l'appareil (voir Démontage) Réassemblez l'appareil (voir Assemblage)
Aucun jus ne s'écoule durant l'extraction	Vérifiez si le bec verseur n'est pas obstrué par la pulpe (voir Entretien & Nettoyage)

TRUCS D’EXTRACTION

INFORMATION PERTINENTE SUR L'EXTRACTION

Bien que la saveur, la texture et l'arôme du jus sont les éléments qui ressortent en premier, les avantages pour la santé sont considérables et ajoutent au plaisir de le déguster.

Jusqu'à 70% des nutriments des fruits et légumes sont contenus dans le jus. Le liquide extrait des fruits et légumes frais représente une partie importante d'un bon équilibre alimentaire. Le jus de fruits et légumes frais est une source de vitamines et de minéraux très facile à obtenir.

Le jus est rapidement absorbé par le sang, le corps pouvant ainsi digérer très rapidement les nutriments.

Lorsque vous faites vos propres jus, vous êtes maître d'y ajouter ce que vous voulez. Vous choisissez les ingrédients et ajoutez à votre guise du sucre, du sel ou toute autre saveur.

ACHAT ET CONSERVATION DES FRUITS ET LÉGUMES

- Lavez toujours les fruits et les légumes avant l'extraction.
- Utilisez toujours des fruits et légumes frais pour l'extraction.
- Pour économiser et obtenir des produits frais, achetez des fruits et légumes de saison.
- Gardez vos fruits et légumes prêts pour l'extraction en les lavant et les séchant avant de les mettre de côté.
- La plupart des fruits et légumes rustiques peuvent être gardés à la température de la pièce. Les produits plus délicats et périssables comme les petits fruits, les légumes à feuilles, le céleri, les concombres et les fines herbes doivent être gardés au réfrigérateur jusqu'au moment de les utiliser.

PRÉPARATION DES FRUITS ET DES LÉGUMES

- Si vous utilisez des fruits à peau dure et non comestible, comme les mangues, les citrons, les melons ou les ananas, pelez-les toujours avant l'extraction.
- Les agrumes peuvent être traités dans l'extracteur, mais doivent avoir été pelés et épépinés avant l'extraction.
- Tous les fruits à gros pépins, graines dures ou noyaux, comme les nectarines, pêches, mangues, abricots, prunes et cerises, doivent être épépinés ou dénoyautés avant l'extraction.
- Quelques gouttes de jus de citron pourront être ajoutées au jus de pomme pour réduire la décoloration.

NOTE

Votre extracteur permet de préparer un jus d'orange vivifiant et mousseux. Pelez simplement les oranges et traitez-les. (Il est préférable de réfrigérer les oranges avant l'extraction).

LA BONNE TECHNIQUE

Lorsque vous traitez des ingrédients de textures différentes, commencez par les plus tendres, pour passer ensuite aux plus durs. Si vous traitez des fines herbes, des pousses ou des légumes feuillus, assemblez-les pour former un bouquet ou incorporez-les à d'autres ingrédients variés pour obtenir de meilleurs résultats.

NOTE

Si vous traitez des fines herbes ou des légumes feuillus sans autres aliments, le débit d'extraction sera faible en raison du mouvement centrifuge de l'extraction. Il est préférable de les traiter avec une combinaison d'autres fruits et légumes.

Tous les fruits et légumes produisent des quantités différentes de liquide, et ce, au sein d'un même groupe, à savoir que le même lot de tomates peut produire plus de jus qu'un autre lot. Et puisque les recettes ne sont pas exactes, la quantité précise e jus n'est pas essentielle à la réussite d'un mélange particulier.

NOTE

Pour extraire le maximum de jus, poussez toujours lentement sur le poussoir.

OBTENIR LE BON MÉLANGE

Il est facile de créer des jus savoureux. Si vous préparez vous-même vos propres jus de fruits et de légumes, vous savez sûrement combien il est simple de créer de nouveaux mélanges. Le goût, la couleur, la texture et les ingrédients choisis dépendent de vos goûts personnels. Pensez à vos saveurs et aliments préférés - seront-ils compatibles ou non? Certaines saveurs plus fortes pourraient en éclipser d'autres plus subtiles. Cependant, une règle de base est de combiner les ingrédients féculents et pulpeux à ceux à forte teneur en humidité.

UTILISER LA PULPE

La pulpe extraite des fruits et légumes est faite principalement de fibres et de cellulose qui, comme les nutriments du jus, sont nécessaires à l'alimentation quotidienne, et peut être utilisée de plusieurs façons. Cependant, comme pour le jus, la pulpe doit être utlisée le même jour pour éviter la perte de vitamines. La pulpe peut être utilisée pour donner du volume aux mélanges rissolés ou épaissir les ragoûts et les soupes ou, pour les fruits, elle fera un excellent dessert, recouverte de meringue et cuite au four. Outre la consommation, la pulpe est un excellent compost pour le jardin.

NOTE

Lorsque vous utilisez la pulpe, il peut y rester des morceaux de fruits ou de légumes. Vous devrez les retirer avant d'utiliser la pulpe dans vos recettes.

INFORMATION SUR LES FRUITS & LÉGUMES

INFORMATION SUR LES FRUITS & LÉGUMES

FRUITS & LÉGUMES	SAISON POUR ACHETER	CONSERVATION	VALEUR NUTRITIVE	NOMBRE DE CALORIES
Abricots	Été	Non emballés / bac à légumes du réfrigérateur	Riche en fibres diététiques Potassium	55g d'abricots = 19 cal.
Ananas	Printemps/ Été	Garder au frais	Vitamine B6, C, E, Beta Carotène, Folate, Magnesium, Potassium, Fibres diététiques	100g d'ananas = 43 cal.
Bananes	Toute l'année	Couper le dessus et réfrigérer non emballées	Vitamines B6 & C, Potassium, Fibres diététiques	100g de bananes = 90 cal.
Betteraves	Hiver	Couper le dessus et réfrigérer non emballées	Source de folate et fibres diététiques Vitaime C et Potassium	160g de betteraves = 79 cal.
Bleuets	Été	Couvert au réfrigérateur	Vitamine C	100g de bleuets = 52 cal.
Brocoli	Automne-Hiver	Sac alimentaire au réfrigérateur	Vitamine C, Floate, B2, B5, E, B6 et Fibres diététiques	100g de brocoli = 31 cal.
Carottes	Hiver	Non emballées au réfrigérateur	Vitamine A, C, B6 et Fibres diététiques	100g de carottes = 33 cal.
Céleri	Automne-Hiver	Réfrigérer dans un sac alimentaire	Vitamine C et Potassium	100g de céleri = 15 cal.
Chou	Hiver	Emballé et paré au réfrigérateur	Vitamine C, Folate, Potassium, B6 et Fibres diététiques	100g de chou = 22 cal.
Choux de Bruxelles	Automne-Hiver	Non emballés / bac à légumes du réfrigérateur	Vitamine C, B2, B6, E, Folate et Fibres diététiques	100g de choux de Bruxelles = 37 cal
Chou-fleur	Automne-Hiver	Retirer les feuilles, mettre dans un sas alimentaire au réfrigérateur	Vitamine C, B5, B6, Folate, Vitamine 5 et Potassium	100g de chou-fleur = 24,5 cal.
Concombre	Été	Bac à légumes du réfrigérateur	Vitamine C	100g de concombre =12 cals
Épinards	Toute l'année	Réfrigérer	Vitamine B6, C, E, Beta Carotene, Folate, Magnesium, Potassium, Fibres diététiques	100g d'épinards = 15 cal.

INFORMATION SUR LES FRUITS & LÉGUMES

FRUITS & LÉGUMES	SAISON POUR ACHETER	CONSERVATION	VALEUR NUTRITIVE	NOMBRE DE CALORIES
Fenouil	Automne à Printemps	Réfrigérer	Vitamine C, Fibres diététiques, Folate	100g de fenouil = 19 cal.
Kiwis	Hiver/Printemps	Bac à légumes du réfrigérateur	Vitamine C et Potassium	100g de kiwis = 52 cal.
Mangues	Été	Bac à légumes du réfrigérateur	Vitamine A, C, B1, B6 et Potassium	207g de mangues = 113 cal.
Melons incluant Melon, incluant melon d'eau	Été/Automne	Bac à légumes du réfrigérateur	Vitamine C, Folate, Fibres déitétiques et Vitamine A	200g de melon = 50 cal.
Nectarines	Été	Bac à légumes du réfrigérateur	Vitamine C, B3, Potassium et Fibres diététiques	151g de nectarines = 66 cal
Oranges	Hiver/ Automne/ Printemps	Endroit frais & sec pour 1 sem, puis réfrigérateur pour conserver	Vitamine C	131g d'oranges = 54 cal.
Pamplemousse	Toute l'année	Température de la pièce	Vitamine C, Bioflavonoïdes, Lycopène, Fibres diététiques	100g de pamplemousses = 33 cal.
Patates douces	Toute l'année	Garder au frais	Vitamine C, E, Beta Carotène, Fibres diététiques	100g de patates douce = 65 cal.
Pêches	Été	Mûrir à température de la pièce puis réfrigérer	Vitamine C, Potassium, Fibres diététiques, Beta Carotène	100g de pêches = 42 cal.
Poires	Automne/ Hiver	Mûrir à température de la pièce puis réfrigérer	Vitamine C & E Fibres diététiques	161g de poires = 93 cal
Pommes	Automne/Hiver	Sac troué au réfrigérateur	Riche en fibres diététiques et vitamines C	166g de pommes = 80 cal.
Raisins (sans pépins)	Été/Automne	Sac alimentaire au réfrigérateur	Vitamine C, B6 et Potassium	100g de raisins = 60-83 cal.
Tomates	Fin Hiver à début Été	Mûrir à température de la pièce	Lycopène, Vitamine C, E, Folate, Fibres diététiques	100g de tomates = 15-17 cal.

RECETTES

JUS DE POMME, CAROTTE & CÉLERI

2 portions

Vous pouvez modifier les quantités de carottes ou de pommes pour adoucir le jus ou l'aciduler, selon vos goûts

INGRÉDIENTS

4 petites pommes Granny Smith

3 carottes moyennes, parées

4 branches de céleri

MARCHE À SUIVRE

Traiter les pommes, les carottes et le céleri dans l'extracteur de jus.

Bien mélanger et servir immédiatement.

JUS DE TOMATE, CAROTTE, CÉLERI & LIME

2 portions

INGRÉDIENTS

2 tomates moyennes

1 grosse carotte, parée

2 branches de céleri, parées

1 lime, pelée

MARCHE À SUIVRE

Traiter les tomates, les carottes, le céleri et la lime dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS DE CAROTTE, BETTERAVE & ORANGE

2 portions

INGRÉDIENTS

2 carottes moyennes, parées

3 betteraves moyennes, parées

4 oranges, pelées

MARCHE À SUIVRE

Traiter les carottes, les betteraves et les oranges dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS DE POMME, PÊCHE & PAMPLEMOUSSE

2 portions

INGRÉDIENTS

1 petite pomme Délicieuse

2 grosses pêches, coupées en deux et dénoyautées

2 pamplemousses, pelés

MARCHE À SUIVRE

Traiter les pommes, les pêches et les pamplemousses dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS D'ANANAS, PÊCHE & POIRE

2 portions

INGRÉDIENTS

½ petit ananas, pelé et coupé en deux

2 pêches, coupées en deux et dénoyautées

2 petites poires mûres

MARCHE À SUIVRE

Traiter l'ananas, les pêches et les poires dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS DE POMME, POIRE & FRAISE

2 portions

INGRÉDIENTS

1 petite pomme Granny Smith

3 petites poires mûres

1 tasse de fraises, équeutées

MARCHE À SUIVRE

Traiter les pommes, les poires et les fraises dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS DE CANTALOUP, MENTHE & MANGUE

2 portions

INGRÉDIENTS

½ petit cantaloup, pelé, égrené et coupé en deux
3 tiges de menthe fraîche
1 mangue, coupée en deux, dénoyautée et pelée

MARCHE À SUIVRE

Traiter le cantaloup, la menthe et la mangue dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement

JUS DE TOMATE, CONCOMBRE, PERSIL & CAROTTE

2 portions

INGRÉDIENTS

3 tomates moyennes
1 gros concombre
1 gros bouquet de persil frais
3 carottes moyennes, parées

MARCHE À SUIVRE

Traiter les tomates, le concombre, le persil et les carottes dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement

JUS DE PATATE DOUCE, CÉLERI, GINGEMBRE & ORANGE

2 portions

INGRÉDIENTS

4 tranches de céleri, parées
1 petite patate douce, pelée et coupée en deux
1 morceau de gingembre frais de 1 po
4 oranges, pelées

MARCHE À SUIVRE

Traiter le céleri, la patate douce, le gingembre et les oranges dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS DE PANAIS, CÉLERI & POIRE

2 portions

INGRÉDIENTS

2 panais, parés
4 branches de céleri, parées
4 poires moyennes, équeutées

MARCHE À SUIVRE

Traiter les panais, le céleri et les poires dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS PÉTILLANT À L'ABRICOT, POMME & POIRE

2 portions

INGRÉDIENTS

4 gros abricots, coupés en deux et dénoyautés
4 petites pommes
3 poires moyennes
8 oz (250ml) d'eau minérale pétillante
½ tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les abricots, les pommes et les poires dans l'extracteur de jus.
2. Ajouter l'eau minérale et la glace.

Servir immédiatement.

JUS DE TOMATE, CAROTTE & POIVRON

2 portions

INGRÉDIENTS

2 petits poivrons rouges
3 tomates moyennes
3 carottes, parées
4 tiges de persil

MARCHE À SUIVRE

1. Parer et égrener le poivron rouge.
2. Traiter les tomates, les carottes, le persil et le poivron dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS DE MÛRE, POIRE & PAMPLEMOUSSE

2 portions

INGRÉDIENTS

250g (8oz) de mûres
3 poires mûres
2 pamplemousses, pelés

MARCHE À SUIVRE

Traiter les mûres, les poires et les pamplemousses dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS DE BETTERAVE, POMME & CÉLERI

2 portions

INGRÉDIENTS

4 betteraves moyennes, parées
2 pommes moyennes Granny Smith
4 branches de céleri

MARCHE À SUIVRE

Traiter les betteraves, les pommes et le céleri dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS DE BLEUET, MÛRE, FRAISE & LIME

2 portions

INGRÉDIENTS

500g (1 chopine) de mûres
500g (1 chopine) de bleuets
500g (1 chopine) de fraises, équeutées
1 lime, pelée

MARCHE À SUIVRE

Traiter les mûres, les bleuets, les fraises et la lime dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS DE CONCOMBRE, CÉLERI, FENOUIL & FÈVES GERMÉES

2 portions

INGRÉDIENTS

1 gros concombre
3 branches de céleri
1 bulbe de fenouil, paré
2 tasses de fèves germées

MARCHE À SUIVRE

Traiter le concombre, le céleri, le fenouil et les fèves germées dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS D'ORANGE MOUSSEUX

4 portions

INGRÉDIENTS

1kg (2 lb) d'oranges, pelées

MARCHE À SUIVRE

Traiter les oranges dans l'extracteur de jus. (Il est préférable de réfrigérer les oranges avant d'en extraire le jus).

Servir immédiatement.

SOUPE AUX LÉGUMES FRAIS & NOUILLES

4 portions

INGRÉDIENTS

1 petite tomate
1 petit oignon, pelé et paré
2 carottes
1 poivron vert, égrené
1 c. à soupe (15g) de beurre
1 c. à soupe de farine de blé entier
375ml (13oz) de bouillon de légumes
425g (15oz) de haricots blancs en conserve
1 paquet de nouilles instantanées
Poivre noir fraîchement moulu

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter la tomate, l'oignon, les carottes et le poivron dans l'extracteur de jus.
2. Dans une grande casserole, faire fondre le beurre à feu moyen.
3. Ajouter la farine, cuire 1 min en remuant constamment.
4. Verser le jus extrait, le bouillon de légumes et les fèves.
5. Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter 10 min.
6. Ajouter les nouilles, cuire 2 min ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Verser dans 4 bols à soupe, saupoudrer de poivre noir au goût et servir immédiatement.

GAZPACHO

4 portions

INGRÉDIENTS

4 tomates moyennes
4 tiges de persil frais
1 grosse gousse d'ail, pelée
1 petit oignon, pelé et paré
2 carottes
2 branches de céleri
1 poivron rouge, égrené
1 concombre libanais
2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
Poivre noir fraîchement moulu
1 tasse de glace concassée
¾ tasse de basilic frais haché

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les tomates, le persil, l'ail, l'oignon, les carottes, le céleri, le poivron et le concombre dans l'extracteur de jus.
2. Ajouter le vinaigre et le poivre.
3. Disposer la glace dans 4 bols à soupe

Verser le jus extrait, saupoudrer de basilic et servir immédiatement.

PÂTES À LA SAUCE PROVENÇALE

4 portions

INGRÉDIENTS

4 tomates
2 tiges de persil frais
1 branche de céleri
2 grosses gousses d'ail
1 petit oignon, pelé et paré
1 poivron rouge, égrené
1 c. à soupe de pâte de tomate
½ tasse de vin rouge
2 c. à thé d'origan séché
500g (1 lb) de pâtes cuites
¾ tasse de fromage parmesan râpé

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les tomates, le persil, le céleri, l'ail, l'oignon et le poivron dans l'extracteur de jus.
2. Mélanger la pâte de tomate et le vin rouge et ajouter au jus extrait.
3. Verser dans le poêlon et cuire à feu moyen 3-4 min.
4. Ajouter les pâtes et mélanger pour bien recouvrir. Disposer le mélange dans 4 bols de service.
5. Saupoudrer d'origan et de fromage parmesan.

Servir immédiatement.

BOISSON À LA MANGUE, CANTALOUP, ORANGE & YOGOURT

4 portions

INGRÉDIENTS

1 mangue, coupée en deux, pelée et dénoyautée
½ petit cantaloup, pelé, égrené et coupé en deux portions égales
5 oranges, pelées
¾ tasse de yogourt nature

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter la mangue, le cantaloup et les oranges dans l'extracteur de jus.
2. Verser dans un grand bol et ajouter le yogourt à l'aide d'un fouet.

Servir immédiatement.

PANACHÉ DE POIRE & ABRICOT

2 portions

INGRÉDIENTS

4 gros abricots, coupés en deux et dénoyautés
3 grosses poires
250ml (8oz) d'eau minérale
1 tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les abricots et les poires dans l'extracteur de jus.
2. Disposer la glace concassée dans 4 grands verres.
3. Verser le jus extrait dans chacun des verres.
4. Ajouter l'eau minérale et bien remuer pour mélanger

Servir immédiatement.

BOISSON GLACÉE AU CANTALOUP, FRAISE & FRUIT DE LA PASSION

2 portions

INGRÉDIENTS

½ cantaloup, pelé, égrené et coupé en deux portions égales
250g (8oz) de fraises, équeutées
Pulpe de 2 fruits de la passion
1 tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter le cantaloup et les fraises dans l'extracteur de jus.
2. Ajouter la pulpe de fruits de la passion.
3. Disposer la glace dans 4 verres, y verser le jus et bien remuer.

Servir immédiatement.

MÉLANGE TROPICAL

2 portions

INGRÉDIENTS

2 mangues, coupées, dénoyautées et pelées
3 kiwis, pelés
½ petit ananas, pelé et coupé en deux
½ tasse de feuilles de menthe fraîche
1 tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les mangues, les kiwis, l'ananas et la menthe dans l'extracteur de jus.
2. Disposer la glace dans 4 verres, y verser le jus et bien remuer.

Servir immédiatement.

BOISSON GLACÉE À LA TOMATE, NECTARINE, FRUIT DE LA PASSION ET MENTHE

2 portions

INGRÉDIENTS

6 tomates
2 nectarines, coupées en deux et épépinées
½ tasse de feuilles de menthe fraîche
Pulpe de 4 fruits de la passion
1 tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les tomates, nectarines et feuilles de menthe dans l'extracteur de jus.
2. Ajouter la pulpe de fruits de la passion.
3. Disposer la glace dans 4 verres, y verser le jus bien remuer

Servir immédiatement.

BOISSON GLACÉE AU CONCOMBRE, ANANAS & CORIANDRE

2 portions

INGRÉDIENTS

½ petit ananas, pelé et coupé en deux
2 concombres
½ tasse de feuilles de coriandre fraîche
1 tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter l'ananas, les concombres et la coriandre dans l'extracteur de jus.
2. Disposer la glace dans 4 verres, y verser le jus et bien remuer.

Servir immédiatement.

BOISSON GLACÉE À LA POIRE, RADIS & CÉLERI

2 portions

INGRÉDIENTS

3 poires moyennes
4 radis, parés
3 branches de céleri
1 tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les poires, les radis et le céleri dans l'extracteur de jus.
2. Disposer la glace dans 4 verres, y verser le jus et bien remuer

Servir immédiatement.

PINA COLADA

4 portions

INGRÉDIENTS

½ gros ananas, pelé et coupé en quartiers
60ml (2oz) de rhum Malibu
500ml (16oz) de soda
1 tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter l'ananas dans l'extracteur de jus.
2. Y verser le rhum et le soda.
3. Disposer la glace dans 4 verres, y verser le jus et bien remuer.

Servir immédiatement.

DÉLICE AU MELON MIEL

4 portions standards

INGRÉDIENTS

1 melon miel
60ml (2oz) de liqueur Midori
500ml (16oz) de soda
1 tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter le melon miel dans l'extracteur de jus.
2. Y verser la liqueur et le soda.
3. Disposer la glace dans 4 verres, y verser le jus et bien remuer.

Servir immédiatement.

BLOODY MARY

4 portions standards

INGRÉDIENTS

4 tomates moyennes
2 branches de céleri
1 gros poivron rouge, sans la base et égrené
60ml (2oz) de vodka
1 tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les tomates, le céleri et le poivron dans l'extracteur de jus.
2. Ajouter la vodka. Disposer la glace dans 4 verres, y verser le mélange de tomates et bien remuer.

Servir immédiatement.

JULEP À LA PÊCHE & MENTHE

4 portions standards

INGRÉDIENTS

6 pêches, coupées en deux et dénoyautées
½ tasse de feuilles de menthe fraîche
60ml (2oz) de crème de menthe
2 c. à thé de sucre
½ tasse de glace concassée
500ml (16oz) d'eau minérale

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les pêches et les feuilles de menthe dans l'extracteur de jus.
2. Ajouter la crème de menthe et le sucre.
3. Disposer la glace dans 4 verres, y verser le mélange de pêches et bien remuer.

Servir immédiatement.

STIMULANT AU RAISIN, KIWI ET PETITS FRUITS

Les raisins contiennent du potassium et du fer et constituent un bon stimulant après une dure journée.

2-4 portions

INGRÉDIENTS

500g (1 lb) de raisins verts sans pépins, équeutés
2 kiwis, pelés
250g (½ chopine) de fraises, équeutées
500g (16oz) de lait écrémé
2 c. à soupe de mélange en poudre de boisson protéinée
½ tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les raisins, les kiwis et les fraises dans l'extracteur de jus.
2. Ajouter le lait, le mélange de boisson en poudre et la glace concassée.

Servir immédiatement.

BOISSON PÉTILLANTE À L'ABRICOT, POMME & POIRE

2-4 portions

INGRÉDIENTS

4 gros abricots, coupés en deux et dénoyautés
4 petites pommes rouges
3 poires moyennes
250 ml (8oz) d'eau minérale pétillante
½ tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les abricots, les pommes et les poires dans l'extracteur de jus.
2. Ajouter l'eau minérale et la glace.

Servir immédiatement.

BOISSON DÉSALTÉRANTE À LA BETTERAVE, CAROTTE & ORANGE

4 portions

INGRÉDIENTS

8 carottes
2 petites betteraves, parées
¼ tasse de feuilles de menthe fraîche
4 oranges, pelées

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les carottes, les betteraves, les feuilles de menthe et les oranges dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

Plutôt que de jeter la pulpe extraite des fruits et légumes traités dans l'extracteur de jus, récupérez-la dans les recettes suivantes:

SOUPE AUX LÉGUMES & BACON

5 portions

INGRÉDIENTS

¼ tasse de beurre

1 oignon, finement haché

1 os de jambon

350g (12oz) de pulpe de betterave, égouttée et le jus réservé

60g (2oz) de pulpe de patate, égouttée et le jus réservé

60g (2oz) de pulpe de carotte, égouttée et le jus réservé

120g (4oz) de pulpe de tomate, égouttée et le jus réservé

60g (2oz) de pulpe de chou, égouttée et le jus réservé

Assez de jus réservé et d'eau pour faire 2 litres (2,1 pte)

4 tranches de bacon, hachées

1 c. à soupe de jus de citron

½ tasse de crème sure

MARCHE À SUIVRE

1. Dans une grande casserole, faire fondre le beurre à feu moyen 2-3 min ou jusqu'à coloration. Ajouter l'os de jambon, la pulpe de betterave, patate, carotte, tomate et chou, le jus réservé et l'eau, le bacon et le jus de citron.
2. Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter 30-40 min.l
3. Retirer l'os de jambon. Le désosser, hacher la viande et la remettre dans la casserole.

Servir immédiatement.

STRUDEL À LA CAROTTE, POMME & CÉLERI

8 portions

INGRÉDIENTS

2 c. à soupe (30g) de beurre

1 petit oignon, finement haché

4½ tasses de pulpe de carotte, pomme et céleri, égouttée

250g (8oz) de fromage cottage

2 c. à soupe de menthe fraîche hachée

1 oeuf, battu

12 feuilles de pâte phyllo

4 c. à soupe (60g) de beurre fondu

1 tasse de fromage parmesan râpé

MARCHE À SUIVRE

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter l'oignon et cuire 2-3 min ou jusqu'à ramollissement. Assaisonner au goût.
2. Dans un bol, combiner l'oignon, la pulpe de carotte, pomme et céleri, le fromage cottage, la menthe et l'oeuf. Bien mélanger.
3. Couper les feuilles de pâte phyllo en deux, placer 3 feuilles sur le comptoir et couvrir le reste avec du papier ciré puis un chiffon humide pour les empêcher de sécher. Badigeonner une feuille de pâte avec le beurre fondu, saupoudrer de fromage parmesan, recouvrir d'une autre feuille de pâte, badigeonner à nouveau de beurre et saupoudrer de fromage. Répéter l'opération avec la dernière feuille.
4. Déposer à la cuillère le mélange de pulpe à une extrémité de la pâte, plier les côtés et rouler comme un rouleau suisse. Répéter avec le reste de pâte et de pulpe. Placer sur une plaque à cuisson graissée et cuire à 400°F (200°C) durant 20-25 minutes ou jusqu'à coloration.

CRÊPES AU PANAIS, FINES HERBES & POLENTA

6 portions

INGRÉDIENTS

2 tasses de pulpe de panais, égouttée
60ml (2oz) tasse de lait
2 oeufs, séparés
¼ tasse (45g) de polenta (farine de maïs)
¼ tasse (31g) de farine
1 c. à thé de thym frais, haché
1 c. à thé de romarin frais, haché
1 c. à thé d'assaisonnement cajun
1 petit poivron rouge, finement haché
1 c. à soupe d'huile

MARCHE À SUIVRE

1. Dans un grand bol, combiner la pulpe de panais, le lait, les jaunes d'oeufs, la farine, la polenta, le thym, le romarin, les épices cajuns et le poivron.
2. Monter les blancs d'oeufs en neige et plier dans le mélange de panais.
3. Dans un grand poêlon, chauffer l'huile et déposer quelques cuillerées de mélange à la fois. Cuire environ 1 min de chaque côté jusqu'à coloration.

Servir immédiatement.

MOUSSE DE PETITS FRUITS & CHOCOLAT BLANC

6 portions

INGRÉDIENTS

200g (7oz) de chocolat blanc
200g (7oz) de pulpe de fraises
200g (7oz) de pulpe de framboises
3 c. à thé de gélatine, dissoute dans ¼ tasse d'eau chaude
3 jaunes d'oeufs
300ml (10oz) de crème à fouetter
¼ tasse (26g) de sucre à glacer, tamisé
2 c. à soupe (30ml) de Grand Marnier

MARCHE À SUIVRE

1. Faire fondre le chocolat dans un bain-marie, refroidir sans le laisser figer.
2. Combiner la pulpe de fraise et de framboise et réserver.
3. Mélanger le chocolat fondu, la gélatine dissoute et les jaunes d'oeufs et fouetter jusqu'à coloration pâle et brillante.
4. Fouetter la crème jusqu'à la formation de pics, plier dans le mélange au chocolat et ajouter la pulpe mélangée et le Grand Marnier.
5. Verser dans un moule à couronne.

Réfrigérer plusieurs heures ou toute la nuit.

GÂTEAU AUX CAROTTES

16 portions

INGRÉDIENTS

1¾ tasse (228g) de farine tout usage
2 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de muscade
½ c. à thé de cannelle
½ c. à thé de cardamome
½ tasse (61g) de noix hachées
½ tasse (82g) de raisins
½ tasse (110g) de cassonade bien tassée
1½ tasse de pulpe de carotte
½ tasse (125ml) d'huile
2 oeufs, légèrement battus
¼ tasse (60ml) de crème sure

MARCHE À SUIVRE

1. Graisser un moule à pain de 9po X 5po.
2. Dans un grand bol, tamiser la farine et la poudre à pâte, ajouter la muscade, la cannelle, la cardamome, les noix, les raisins, la cassonade et la pulpe de carotte. Bien mélanger.
3. Ajouter les oeufs, l'huile et la crème sure. Mélanger au batteur électrique, à vitesse moyenne, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Verser dans le moule.
4. Cuire au four à 350°F (180°C) durant 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en sorte propre. Retirer du four, laisser reposer dans le moule 5 min avant de le retourner sur une grille.

NOTES

NOTES



Breville Consumer Service Center

USA

Mail: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

Phone: 1-866-273-8455
1-866-BREVILLE

Email: askus@brevilleusa.com

Canada

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

Phone: 1-855-683-3535

Email: askus@breville.ca

www.breville.com

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this booklet may vary slightly from the actual product.

Model BJE200XL Issue - D12